Grupo Topgel

SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN | SEPTIEMBRE 2015 |

www.grupotopgel.es

Vuelta al comedor del Cole

Platos sanos y equilibrados para los peques de la familia.

Topgel

Topfresh

Producto Top

FILETE DE ATÚN EMPANADO

Prueba estos filetes de atún sin piel ni espinas con un delicioso pan rallado. Para tu comodidad se cocinan rápido ya que son muy fáciles de preparar y son horneables.

ESPECIFICACIONES: PIEZAS: 80 g aprox. CAJA: 1 x 4 Kg aprox.

5,79 €/Kg

La pieza de 80 g sale 0,46 €

Topgel

RABAS EMPANADAS

Deliciosas tiras de potón (75%) pasadas por harina, prefritas y ultracongeladas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg
CAJA: 4 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

RECETA MEJORADA

3,73 €/Kg

La ración de 100 g sale a 0,37 €

TORTILLA DE ESPINACAS

Deliciosa tortilla de patata con un 14% de espinacas.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 800 g CAJA:10 Ud.

2,19 €/Ud.

La ración de 100 g sale a 0,27 €

1,67 €/Kg

La ración de 100 g sale a 0,17 €

Topgel

MENESTRA ESPECIAL

Judía verde plana (26%), zanahoria rodajas (21%),mezcla de guisante fino (20%), champiñón entero (13%), coliflor (10%), alcachofa natural (6%) y yemas de espárrago blanco (4%).

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 12 a 15 minutos.

Especial "Colegios"

Vuelve el curso escolar y se llenan los comedores en el colegio. Topgel te trae una selección de platos con todas las vitaminas y proteínas que los pequeños necesitan, para que elabores unos menús semanales sanos y divertidos. Así los más pequeños podrán aprender la importancia de una dieta equilibrada.

LASAÑA DE CARNE

Apetitosa lasaña gratinada con pasta y rellena de carne, ave y cerdo. Además, las presentamos cubiertas de bechamel y espolvoreadas con queso rallado consiguiendo un delicioso sabor.

ESPECIFICACIONES:
No descongelar previamente el producto.
Poner el horno a 200º C entre 40 y 50 minutos.

Topgel	Topgel	Topgel premium
Formato 3x2 Kg	Formato 12x300 g	Formato 12x300 g
5,45 €/ Bandeja	**0,80 €/ Bandeja**	**1,19 €/ Bandeja**
La ración de 300 g sale a 0,82 €	La caja de 12 bandejas sale a 9,60 €	La caja de 12 bandejas sale a 14,28 €

Topgel

NUGGET DE POLLO

Piezas nobles de pollo picadas, formada, cocinada, cubierta con tempura, prefrita y ultracongelada.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 22 g
BOLSA: 1 Kg
CAJA: 4 bolsas

MODO DE PREPARACION:
Freír el producto congelado a 175 °C durante aproximadamente unos 3 minutos y 30 segundos..Precalentar el horno a 220 °C, hornear el producto congelado en la bandeja del horno entre 18 - 22 Minutos, hasta que los nuggets tengan un color dorado.

Topgel

ARROZ TRES DELICIAS

Mezcla de arroz (52%), zanahoria (12%), guisante (12%), fiambre de magro (12%), gamba pelada (6%) y tortilla (6%).

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Saltear el producto de 7 a 8 minutos y sazonar al gusto.

1,72 €/ Kg
La ración de 100 g sale a 0,17 €

Tapas

9,51 €/ Estuche

La pieza de 20 g sale a 0,14 €

Topgel

SAMOSA DE CEBOLLA CARAMELIZADA

Deliciosa pasta filo rellena de cebolla caramelizada

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 20 g ESTUCHE: 70 piezas
CAJA: 2 estuches.

MODO DE PREPARACIÓN:
No es necesario descongelar. Freír en sartén o freidora con abundante aceite muy caliente (160º C) durante 2-3 minutos hasta que queden dorados.

Topgel

HUEVO MOLL CON BECHAMEL

En Topgel te invitamos a que degustes este huevo cocido en rodajas (35%) recubierto de una suave bechamel y un delicioso empanado.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30-45 g BOLSA: 1 Kg
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Puede cocinarse nada más sacarlo del congelador, aunque es preferible dejar que pierda frío a temperatura ambiente durante unos minutos.
Freír en abundante aceite muy caliente.

3,99 €/ Kg

La pieza de 35 g aprox. sale a 0,14 €

Topgel

ALITAS MARINADAS CON BLANQUETA

Alitas de pollo marinadas y cocidas, con una composición de ingredientes y especias que le da un sabor característico con aromas a pollo braseado.

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 1 Kg CAJA: 6 Bolsa

MODO DE PREPARACIÓN: MICROONDAS (Potencia 750 W): Disponer las alitas en una fuente de microondas (500 g). Calentar de 5 a 6 minutos a plena potencia.
HORNO: Precalentar el horno a 180ºC, disponer las alitas en una fuente y calentar 15 minutos aproximadamente.
FREIDORA: Precalentar la freidora e introducir las alitas. Cocinar al gusto.

Topgel

CRUJIENTE DE PATATA Y LANGOSTINO

Deliciosa combinación de langostino envuelto en fideos de patata, ideal para aperitivos. Servidos individualmente y de fácil manipulación por el comensal.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30 g aprox. BANDEJA: 300 g aprox.
CAJA: 10 bandejas (3 Kg).

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír en aceite caliente 160 - 180º C durante 4 min. aprox. sin descongelación previa. Ideal para servir con todo tipo de guarnición.

Topgel

NUBES DE POLLO

Porciones de carne de pollo naturales, troceadas, maceradas y empanadas.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 25 g BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír en aceite abundante y muy caliente.
No se deben echar muchas unidades a la vez para que la temperatura del aceite no disminuya y frían bien.

Topgel

BOLLO "PREÑAO"

Típicos bollos de pan tradicional relleno de chorizo de León.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30 g CAJA: 3 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:
Introducir los bollos sin descongelar en la freidora a 190º C. se baja a 160º C. y se va dorando para estar reconstituido a los dos minutos. No absorbe nada de aceite.

Topgel

MINI EMPANADILLAS

Masa obleada con unos rellenos de sofrito con túnidos; bonito, atún y caballa (6%) y ultra congelada.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 15 g BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente.
Tiempo de fritura 2-3 minutos. No freír muchas unidades cada vez.

CREPES DE ESPINACAS, RICOTTA, BACÓN, PASAS Y PIÑONES
CREPES DE CHAMPIÑONES, BACÓN Y QUESO MANCHEGO
CREPES DE JAMÓN Y QUESO EMMENTHAL

Nuestra gama de crepes salados ofrece el mejor surtido de rellenos tanto en calidad como en variedad. Tres posibilidades; rellenos de champiñón, bacón y queso manchego; de espinacas, ricotta, bacón, pasas y piñones; o el mítico jamón y queso emmenthal. Todos de 130 g. generan una imagen de calidad y sofisticación a su carta.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 130 g CAJA: 12 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO: Congelados: untar el crepe con mantequilla y calentar a 180º C, 4-5 minutos.
Descongelado: reducir el tiempo a 2-3 minutos.

MICROONDAS: Congelados: 2 minutos a 800 W.
Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto.
Luego pasar por la plancha o sartén "vuelta y vuelta".

PLANCHA: Descongelado:
a temperatura media pasar "vuelta y vuelta"
durante 2 minutos.

FREIDORA: Directamente del congelador los crepes enteros o cortados freír a 180º C, 1,5 minutos.

También puede usarse una SARTÉN
con abundante aceite a alta temperatura.

Topgel

9,61 €/ Caja

La pieza de 130 g sale a 0,80 €

Topgel

HOJALDRE DE QUESO DE CABRA

Extraordinario hojaldre de fabricación artesana,siguiendo toda la tradición de doblados y reposos de la masa esenciales para obtener un acabado mil hojas muy agradable e inconfundible al comer, además, acompañado de un relleno de queso de cabra abundante y cremoso.

ESPECIFICACIONES: UNIDAD: 100 g CAJA: 30 Ud.

MODO DE EMPLEO:
EN HORNO TRADICIONAL: Precaliente el horno 10 minutos a 210°C (termostato 7). Colocar los hojaldres congelados sobre el papel de aluminio engrasado o sobre papel sulfurizado y ponerlos en la place del horno; deje cocer 20 minutos aproximadamente a termostato 7. NO COCINAR NUNCA AL MICROONDAS.

24,68 €/ Caja

La pieza de 100 g sale a 0,82 €

Primeros platos y entrantes

Topgel

MUSSAKA

Este excelente plato está compuesto por berenjenas, carne picada y tomate como base. A continuación posee dos capas de berenjena frita (24%) y dos capas de guarnición (35%) de ave, vacuno y cerdo.Todo ello cubierto de bechamel y queso rallado. ¡Ideal para gratinar!

ESPECIFICACIONES: BANDEJA: 300 g CAJA: 12 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN: *HORNO: Caliente previamente el horno a 200º C. Retire el envoltorio y coloque la bandeja en su interior y a media altura unos 35 minutos. Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 25 minutos.MICROONDAS: Retire el envoltorio y coloque el producto en una bandeja apta para microondas (no metálica). Caliente a máxima potencia, entre 7-8 minutos (aparato de 850W.). Si el producto ya estuviera descongelado reduzca el tiempo a 4-5 minutos.*

Topgel

PATATAS RELLENAS DE CARNE

Deliciosa patata rellena de carne y recubierta de pan rallado.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 50 g BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180º C), entre 3 y 4 minutos.

Topgel

RECOMENDADO DE LOMO

Delicioso lomo adobado acompañado de queso y fiambre de york rebozado.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 110 g aprox.
BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 Kg

MODO DE PREPARACIÓN:
Freir en aceite caliente a 180-190ºC hasta que estén dorados.

Topgel

CROQUETA DE RABO DE TORO

Croqueta elaborada con el sabor tipíco del guiso de rabo de toro cordobés, elaborada con verduras y exquisita carne de toro.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 20-25 g BOLSA: 500 g CAJA: 6 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír a 180º C durante 2-3 min.
Escurrir y servir al gusto. No es necesario descongelar.

Topgel

FILETE NATURAL DE PECHUGA DE POLLO EMPANADA

¡Prueba estos sabrosos filetes de pechuga de pollo (63%)! Los presentamos limpios, sin huesos, macerados y empanados para que te deleites con su sabor.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 140 g aprox. BOLSA: 1 Kg CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír en abundante aceite muy caliente, entre 180º C y 190º C., durante 4 ó 5 minutos. No se deben echar muchas unidades a la vez, para que la temperatura del aceite no disminuya. Al finalizar la fritura, recomendamos eliminar el aceite sobrante con una servilleta absorbente.

Segundos: Carnes

MAGRET DE PATO AHUMADO*

Magret de pato cortado en finas lonchas.
Ideal para ensaladas.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 270 g aprox.
CAJA: 12 Ud.

23,78 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 2,38 €

***SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN**

Topgel

CARRILLADA DE CERDO

Corte de carne procedente de ambos lados de la cara.
Se trata de una carne muy nutritiva, con poca grasa
y de una textura tierna y sabrosa.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
CAJA: 4 Kg aprox.

5,34 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,80 €

Segundos: Carnes

Topgel

RABO DE AÑOJO TROCEADO

Cortado en medallones y con diferentes tamaños, piezas sueltas en IQF.
Elaborar como estofado junto con verdura (y patata si se desea),
importante incorporar vino al guiso.
Plato con intenso sabor y amplias posibilidades de aromatizar.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. CAJA: 3 Kg

5,91 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,89 €

PICANTÓN EXTRA

Hembra del pollo Label. Su principal característica es que alcanza en su crianza un menor peso que el pollo. Calibramos las piezas y lo desplumamos, extraemos las vísceras y lo presentamos sin cuello ni patas. Tiene una carne más sabrosa que la del pollo. Por tradición se prepara a estilo rústico, a la brasa o asado.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 250 - 300 g (disponible en otros calibres).
BANDEJA: 2 Piezas.
CAJA: 10 Bandejas.

0,92 €/ Ud.

POLLO SABOR BARBACOA

Delicioso medio pollo sabor barbacoa.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España CALIBRE: 450-550 g
FORMATO: 4 piezas/caja:
CAJA: 2 Kg aprox.

MODO DE PREPARACION:
Colocar en una bandeja de horno, precalentar el horno a 180º dejar hornear por periodo de 38-40 min y comprobar que está en su estado optimo de dorado.

1,24 €/ Pieza

CONTRAMUSLO DE POLLO

Otra parte recomendable por su jugosidad y tamaño perfecto de menú, son los contramuslos. Es el fémur de la canal con su musculatura y piel. Se presentan interfoliados.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 140-180 g
CAJA: 4 Kg

1,88 €/ Kg

La ración de 150 g sale a 0,28 €

Segundos:
Productos del mar

Topgel basic

COLA DE RAPE

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Lophius spp.*
Pesca extractiva.

ORIGEN: China.
PIEZA: a consultar.
CAJA: 4 Kg

80/150	150/200
ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 4 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,20 Kg	ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 4 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,20 Kg
PRECIO: 2,49 € / Kg NETO x 4 Kg / CAJA: 9,96 € / CAJA	PRECIO: 2,80 € / Kg NETO x 4 Kg / CAJA: 11,20 € / CAJA
ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,20 Kg	ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,20 Kg
PRECIO: 3,11 € / Kg NETO x 3,20 Kg / CAJA: 9,96 € / CAJA	PRECIO: 3,50 € / Kg NETO x 3,20 Kg / CAJA: 11,20 € / CAJA
200/300	**300/500**
ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 4 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,20 Kg	ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 4 Kg - PESO ESCURRIDO: 3,20 Kg
PRECIO: 3,14 € / Kg NETO x 4 Kg / CAJA: 12,56 € / CAJA	PRECIO: 3,60 € / Kg NETO x 4 Kg / CAJA: 14,40 € / CAJA
ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,20 Kg	ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 3,20 Kg
PRECIO: 3,92 € / Kg NETO x 3,20 Kg / CAJA: 12,56 € / CAJA	PRECIO: 4,50 € / Kg NETO x 3,20 Kg / CAJA: 14,40 € / CAJA

Topgel

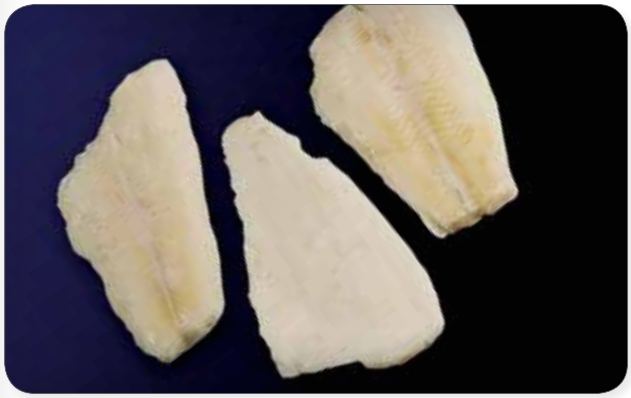
MUSLITOS SURIMI

Deliciosos muslitos de surimi rebozados con pinza.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 32 g aprox. BOLSA: 250 g CAJA: 20 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelar previamente freír los muslitos de mar en sartén o freidora con abundante aceite bien caliente (180º C.) durante 2 o 3 minutos hasta que estén dorados.

Segundos: Productos del mar



HALIBUT DE ALASKA

Filete de habilut sin piel, sin espinas y congelado individualmente 20% de glaseo.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Athersthes Stomias* ORIGEN: FAO67 Océano Pacifico.
PIEZA: a consultar CAJA: a consultar

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 4 Kg
PRECIO: 2,88 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 14,40 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4 Kg
PRECIO: 3,60 € / Kg NETO x 4 Kg / CAJA: 14,40 € / CAJA

FILETE DE PANGA DE PRIMERA CALIDAD

Filete de pescado blanco rico en proteínas y bajo en grasas, de textura suave para que lo degustes sin espinas ni piel. Prepáralo a tu gusto ya que admite todo tipo de elaboración. Lo presentamos interfoliado e IQF.

ESPECIFICACIONES: ESPECIE: *Pangasius hypothalmus.* Acuicultura.
ORIGEN: Vietnam. Pieza: 120-170 g CAJA: a consultar.

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 4,50 Kg
PRECIO: 2,99 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 14,95 € / CAJA

Topgel

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4 Kg
PRECIO: 3,32 € / Kg NETO x 4,50 Kg / CAJA: 14,95 € / CAJA

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 6 Kg - PESO ESCURRIDO: 4,80 Kg
PRECIO: 2,75 € / Kg NETO x 6 Kg / CAJA: 16,50 € / CAJA

Topgel basic

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO (SIN GLASEO): 4,80 Kg
PRECIO: 3,44 € / Kg NETO x 4,80 Kg / CAJA: 16,50 € / CAJA

Topgel

TILAPIA

Sabroso filete de tilapia de carne firme y blanca, alta en proteínas, baja en grasas y rica en omega-3. Disfruta de todo su sabor sin preocuparte de las espinas y la piel, de manera natural, ya que no está tratado. Lo presentamos en congelación IQF en bolsa de 1 Kg.
Posee un glaseado máximo del 20 %.

ESPECIFICACIONES: ESPECIE: *Oreochromis niloticus.*
ORIGEN: China. BOLSA: 1 Kg CAJA: 5 Kg

TALLA 5/7

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 4 Kg
PRECIO: 4,44 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 22,20 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO SIN GLASEO: 4 Kg
PRECIO: 5,55 € / Kg NETO x 4,00 Kg / CAJA: 22,20 € / CAJA

TALLA 3/5

ETIQUETADO ANTERIOR: PESO NETO: 5 Kg - PESO ESCURRIDO: 4 Kg
PRECIO: 4,19 € / Kg NETO x 5 Kg / CAJA: 20,96 € / CAJA

ETIQUETADO NUEVO: PESO NETO SIN GLASEO: 4 Kg
PRECIO: 5,24 € / Kg NETO x 4 Kg / CAJA: 20,96 € / CAJA

Complementos

Topfresh

BACON AHUMADO EN MOLDE SIN CORTEZA

Bacon ahumado elaborado exclusivamente con pancetas de cerdo frescas (83 %) y preformado en molde de loncha 22x5 cm. para conseguir un producto homogéneo ideal para la restauración.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 4,5 Kg aprox. CAJA: 2 Ud. CADUCIDAD: 90 días.

MODO DE PREPARACIÓN:
Degustacion después de un loncheado y calentamiento en plancha /sartén.

4,07 €/ Kg

La loncha de 20 g sale a 0,08 €

Topfresh

LOMO ADOBADO SEMICOCIDO

Lomo de cerdo adobado semicocido elaborado con especias. Presentado en medias piezas.

ESPECIFICACIONES:
CADUCIDAD: 6 meses PIEZA: 2-3 Kg aprox. CAJA: 2 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
Tanto para cocinar en sartén como a la plancha: añadir una cucharada de aceite de oliva a una sartén y saltear a fuego vivo unos 4 minutos.

3,92 €/Kg

La loncha de 20 g sale a 0,08 €

Guarniciones

Topgel

JULIANA DE VERDURAS

Sabrosa mezcla de verduras; calabacín, zanahoria naranja, zanahoria amarilla y apio. Cortadas en juliana y cocinadas con sal, pimienta y aceite de oliva.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 50 g CAJA: 48 piezas.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO PROFESIONAL:
150°C durante 10 minutos en horno precalentado.
MICROONDAS:
1min. 30 seg. a 900 W con tapadera.

10,89 €/ Caja

La pieza de 50 g sale a 0,23 €

SOFRITO DE VERDURAS

Sofrito de verduras a base de tomate (40%), cebolla (30%), pimiento rojo (18%) y pimiento verde (12%).

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 1 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO PREPARACIÓN: Sin descongelación previa, preparar en la sartén con un poco de aceite y ajo picado y remover hasta la total evaporación del agua.

2,37 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,24 €

GUISANTE MUY FINO EXPRESS

Guisante muy fino cocido al vapor antes de la congelación. Preparación fácil y rápida. Ideales como entrante, como acompañamiento o como ingrediente de recetas más elaboradas.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 4 bolsas

MODO DE PREPARACIÓN:
Directamente: al horno, al microondas, a la sartén o verter la cantidad deseadade producto en agua hirviendo con sal, durante 4 minutos. Escurrir y preparar al gusto. No es necesario descongelar.

1,23 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,12 €

RODAJAS DE PUERRO

Descripción: puerro limpio cortado en rodajas listo para incorporar a tus platos.

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 2 bolsas

MODO DE PREPARACIÓN: Cocción: Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal. Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 10-12 minutos aproximadamente. y utilícelo a su conveniencia. No volver a congelar una vez descongelado.

1,16 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,12 €

COLIFLOR

Floretes de coliflor de tamaño 50/70 mm. completamente sueltos y firmes. De textura firme y jugosa y exenta de fibras.

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 2,5 Kg CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN: Cocinar el producto directamente sin descongelar. Poner agua a hervir en un recipiente, cuando hierva, introducir el producto. Cuando el agua vuelva a hervir, dejar cocer de 10 a 12 minutos.

1,09 €/ Kg

La ración de 100 g sale a 0,11 €

14,81 €/Ud.

La ración de 90 g sale a 1,03 €

Topgel

2 horas | 7 días

TARTA BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO

Espectacular tarta de bizcocho brownie relleno de albaricoque y piñones, todo ello cubierto con una mousse de chocolate blanco marmoleado.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 1 Ud.
PESO: 1.300 g

Topgel premium 1-2 horas 3 días

LINGOTE DE CHOCOLATE Y VAINILLA

Cremoso de chocolate y cremoso de vainilla con un crujiente de avellana en su interior. Todo sobre una galleta sablé.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 85 g ESTUCHE: 10 Ud.

12,99 €/Caja
La pieza de 85 g sale a 1,30 €

Topgel 1 hora 5 días

MINI BLINIS COCTEL

Pequeña tortilla de trigo 4 cm con sabor a crepe ligeramente salado. Ideal para tus cocteles.

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 2 Kg

MODO DE EMPLEO:
Para los productos congelados, descongelar entre 0 y +4°C despues de manipular. Calentar los blinis unos momentos en la tostadora, 20 segundos en el microondas o 5 minutos en el horno (210°C / th.7). Servir solos o con Tarama, huevos de lumpo, salmón, etc

25,40 €/Caja
La pieza de 4,5 g sale a 0,06 €

Topgel 1-2 horas 7-10 días

TARTA DE TOCINO DE CIELO Y PIÑONES

Sobre una base rellena de mousse crema queso, con núcleo de piñones y terminado en tocino de cielo.

ESPECIFICACIONES:
1.400 Kg

14,86 €/Ud.
La ración de 90 g sale a 0,96 €

Topgel 2-3 horas 24 horas

PLANCHA PRECORTADA DE SELVA NEGRA

Esponjoso bizcocho de chocolate, relleno de nata.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 1.560 g precortada en 24 Ud.
CAJA: 1 Ud.

14,07 €/Caja
La ración de 65 g sale a 0,59 €

Para completar

LAS 4 GAMAS DE PRODUCTOS GRUPO TOPGEL

1. PRODUCTOS DEL MAR

PESCADOS AZULES:
ATÚN
SALMÓN
VARIOS

PESCADOS DE CUERO:
PEZ ESPADA
CAELLA

PESCADOS DE ACUICULTURA

PESCADOS BLANCOS:
BACALAO
MERLUZA
VARIOS

CEFALÓPODOS:
PULPO
CALAMAR

MARISCOS:
MARISCOS
BIVALVOS
VARIOS

2. CARNES

VACUNO
CERDO BLANCO
CERDO IBÉRICO

CAZA MAYOR
CORDERO

AVES
POLLO
PAVO
PATO
CAZA MENOR

CONEJO
CARNES RELLENAS
5ª GAMA
BROCHETAS

3. PRECOCINADOS, PREPARADOS Y VERDURAS

TAPAS:
CROQUETAS
APERITIVOS
LOS "CLÁSICOS"
TORTILLAS

PRIMEROS PLATOS:
VERDURA AL NATURAL
VERDURA REBOZADA
SALTEADOS
VARIOS

SEGUNDOS PLATOS:
PASTA RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. REPOSTERÍA

POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS
DIETAS ESPECIALES

DELEGACIONES

Grupo Topgel

ALBACETE 967 246 331	**CÁCERES** 925 821 500	**GUIPÚZCOA** 943 300 210	**MADRID** 915 075 552	**SORIA** 975 226 456
ALMERÍA 902 353 555	**CÁDIZ** 956 404 012	**HUELVA** 902 202 039	**MÁLAGA** 902 353 555	**TARRAGONA** 902 101 066
ARANDA DE DUERO 975 226 456	**CIUDAD REAL** 926 321 254	**HUESCA** 902 101 066	**MALLORCA** 971 206 761	**TERUEL** 978 606 335
ASTURIAS 985 980 914	**CÓRDOBA** 902 458 888	**IBIZA** 971 310 812	**MURCIA** 968 467 514	**TOLEDO** 925 821 500
ÁVILA 925 821 500	**CUENCA** 969 331 324	**JAÉN** 902 353 555	**NAVARRA** 948 314 095	**VALENCIA** 961 340 715
BADAJOZ 925 821 500	**GIRONA** 938 495 572	**LA RIOJA** 941 256 390	**ORENSE** 902 243 434	**VALLADOLID** 902 243 434
BARCELONA 938 495 572	**GRAN CANARIA** 902 190 684	**LEÓN** 902 243 434	**PALENCIA** 902 243 434	**ZAMORA** 902 243 434
BURGOS 902 243 434	**GRANADA** 902 353 555	**LLEIDA** 902 101 066	**SALAMANCA** 902 243 434	**ZARAGOZA** 902 101 066
	GUADALAJARA 915 075 552	**LUGO** 902 243 434	**SEVILLA** 902 202 039	**CENTRAL** 913 431 110

SIGNIFICADOS ALERGÉNICOS

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 01-09-2015 al 30-09-2015, salvo error tipográfico o fin de existencias.